

Weekmenu

7/01/2019

tot

tot

11/01/2019

	MAANDAG 7/01/2019	DINSDAG 8/01/2019	WOENSDAG 9/01/2019	DONDERDAG 10/01/2019	VRIJDAG 11/01/2019
[Soep]	 <p>Aardappelsoep Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja</p> <p>50 kcal Energie kcal 207 kJ Energie KJ</p>	 <p>Groene Preisoep Selderij,Gluten,(tarwe)</p> <p>57 kcal Energie kcal 240 kJ Energie KJ</p>	<p>Soep van de dag</p> <p>0</p> <p>37 kcal Energie kcal 155 kJ Energie KJ</p>	 <p>Tomatensoep Selderij,Gluten,(tarwe)</p> <p>60 kcal Energie kcal 251 kJ Energie KJ</p>	 <p>Erwtensoep Selderij,Gluten,(tarwe)</p> <p>44 kcal Energie kcal 185 kJ Energie KJ</p>
[Warme dagschotel]	 <p>Luiks Balletje Luikse saus Erwten en wortelen met tijn Natuuraardappelen</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Eieren</p> <p>500 kcal Energie kcal 2082 kJ Energie KJ</p>	 <p>Kipfilet ysaus met ananas Groentenrijst</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd,Eieren,Soja</p> <p>317 kcal Energie kcal 1326 kJ Energie KJ</p>	 <p>Hamrolletje met witloof in kaassaus Puree</p> <p>Melk</p> <p>477 kcal Energie kcal 1999 kJ Energie KJ</p>	 <p>Ardeense vink Op grootmoeders wijze Knolselder in roomsaus Natuuraardappelen</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja</p> <p>324 kcal Energie kcal 1362 kJ Energie KJ</p>	 <p>Quorn en kaassaus Pasta</p> <p>Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>501 kcal Energie kcal 2101 kJ Energie KJ</p>
[Dessert]	 <p>Fruit</p> <p>0</p> <p>46 kcal Energie kcal 191 kJ Energie KJ</p>	<p>Zuiveldessert</p> <p>Melk</p> <p>109 kcal Energie kcal 458 kJ Energie KJ</p>	<p>Koekje</p> <p>150 kcal Energie kcal 628 kJ Energie KJ</p> <p>0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ</p>	<p>Zuiveldessert</p> <p>Melk</p> <p>109 kcal Energie kcal 458 kJ Energie KJ</p>	<p>Koekje</p> <p>Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja</p> <p>150 kcal Energie kcal 628 kJ Energie KJ</p>

De maaltijden worden met geïodeerd zout bereid

Onze bereidingen kunnen sporen van andere allergenen bevatten (productie in een grootkeuken). De samenstelling van onze bereidingen kan veranderen.



Weekmenu

14/01/2019

tot

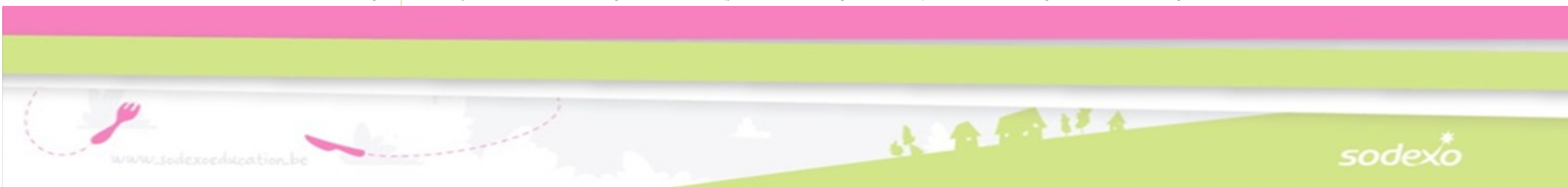
tot

18/01/2019

	MAANDAG 14/01/2019	DINSDAG 15/01/2019	WOENSDAG 16/01/2019	DONDERDAG 17/01/2019	VRIJDAG 18/01/2019
[Soep]	Kippensoep  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 60 kcal Energie kcal 251 kJ Energie KJ	 Bruine ajuinsoep Selderij,Gluten,(tarwe),Soja 77 kcal Energie kcal 325 kJ Energie KJ	Soep van de dag 0 37 kcal Energie kcal 155 kJ Energie KJ	 Portugese soep Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja 48 kcal Energie kcal 222 kJ Energie KJ	 Prei-andijviesoep Selderij,Gluten,(tarwe) 57 kcal Energie kcal 238 kJ Energie KJ
[Warme dagschotel]	Boerenworst Vleesjus Witte kool in bechamelsaus Natuuraardappelen  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 378 kcal Energie kcal 1581 kJ Energie KJ	 Koninginnehapje met champignons Puree  Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd,Eieren 249 kcal Energie kcal 1048 kJ Energie KJ	   Lasagne Bolognaise  Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 589 kcal Energie kcal 2466 kJ Energie KJ	 Mozzarellaburger Saliesaus Boterboontjes met tomaat Natuuraardappelen  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 419 kcal Energie kcal 1759 kJ Energie KJ	   Witvispannetje Nantua met Brunoisegroentjes Pasta  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Vis,Soja 523 kcal Energie kcal 2203 kJ Energie KJ
[Dessert]	 Fruitsalade 0 91 kcal Energie kcal 380 kJ Energie KJ	Zuiveldessert Melk 109 kcal Energie kcal 458 kJ Energie KJ	Koekje Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja 150 kcal Energie kcal 628 kJ Energie KJ	Zuiveldessert Melk 109 kcal Energie kcal 458 kJ Energie KJ	Koekje Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja 150 kcal Energie kcal 628 kJ Energie KJ

De maaltijden worden met gejodeerd zout bereid

Onze bereidingen kunnen sporen van andere allergenen bevatten (productie in een grootkeuken). De samenstelling van onze bereidingen kan veranderen.






Weekmenu

21/01/2019

tot

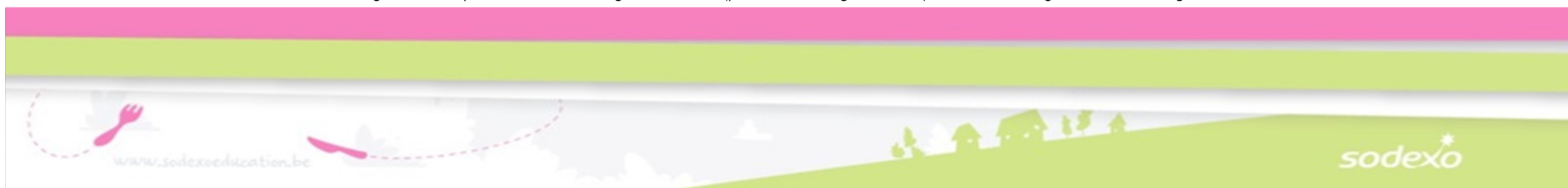
tot

25/01/2019

	MAANDAG 21/01/2019	DINSDAG 22/01/2019	WOENSDAG 23/01/2019	DONDERDAG 24/01/2019	VRIJDAG 25/01/2019
[Soep]	 Aspergesoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 88 kcal Energie kcal 362 kJ Energie KJ	Boontjessoep Selderij,Gluten,(tarwe) 54 kcal Energie kcal 225 kJ Energie KJ	Soep van de dag 0 37 kcal Energie kcal 155 kJ Energie KJ	 Pompoensoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 28 kcal Energie kcal 129 kJ Energie KJ	 Wortelsoep Gluten,(tarwe),Eieren 52 kcal Energie kcal 219 kJ Energie KJ
[Warme dagschotel]	 Runderburger Vleesjus Erwtjes op z'n Frans Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 405 kcal Energie kcal 1699 kJ Energie KJ	 Kalfsblanket met juliennegroenten Rijst Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Eieren,Sulfiete 259 kcal Energie kcal 1083 kJ Energie KJ	 Lamsepigram Tijmsaus Puree van pastinaak en prei Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 463 kcal Energie kcal 1935 kJ Energie KJ	 Gevogelteworstje Gevogeltejus met Oregano Hutsepotgroenten Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 335 kcal Energie kcal 1397 kJ Energie KJ	 Vege Bolognaise met groentjes Pasta Gemalen kaas Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 547 kcal Energie kcal 2294 kJ Energie KJ
[Dessert]	 Fruit 0 46 kcal Energie kcal 191 kJ Energie KJ	Zuiveldessert Melk 109 kcal Energie kcal 458 kJ Energie KJ	Koekje Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja 150 kcal Energie kcal 628 kJ Energie KJ	Zuiveldessert Melk 109 kcal Energie kcal 458 kJ Energie KJ	Koekje Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja 150 kcal Energie kcal 628 kJ Energie KJ

De maaltijden worden met gejodeerd zout bereid

Onze bereidingen kunnen sporen van andere allergenen bevatten (productie in een grootkeuken). De samenstelling van onze bereidingen kan veranderen.














Weekmenu

28/01/2019

tot

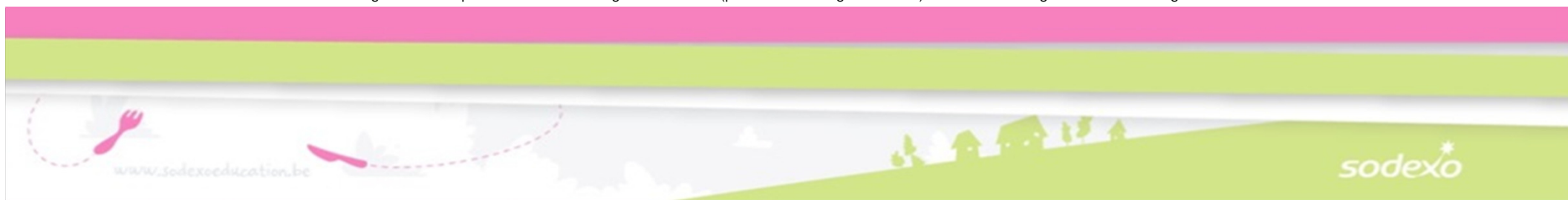
tot

1/02/2019

	MAANDAG 28/01/2019	DINSDAG 29/01/2019	WOENSDAG 30/01/2019	DONDERDAG 31/01/2019	VRIJDAG 1/02/2019
[Soep]	 Currysoep Selderij,Gluten,(tarwe),Mosterd,Eieren, Soja 50 kcal Energie kcal 210 kJ Energie KJ	 Broccolisoe Selderij,Gluten,(tarwe) 51 kcal Energie kcal 213 kJ Energie KJ	 Soep van de dag 0 37 kcal Energie kcal 155 kJ Energie KJ	 Crème Andalouse Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren 51 kcal Energie kcal 214 kJ Energie KJ	 Seldersoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 31 kcal Energie kcal 131 kJ Energie KJ
[Warme dagschotel]	 Kalkoenlapje Gevogeltejus Confettipuree Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 108 kcal Energie kcal 452 kJ Energie KJ	 Balletjes Tomatensaus met groenten Rijst Selderij,Gluten,(tarwe),Mosterd,Eieren,Soja 259 kcal Energie kcal 1084 kJ Energie KJ	 Omelet met champingnons en kaas Gestooft prei Natuuraardappelen Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 286 kcal Energie kcal 1190 kJ Energie KJ	 Braadworst Ajuinsaus Rode kool Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 420 kcal Energie kcal 1755 kJ Energie KJ	 Arabiata met Quorn Pasta Gemalen kaas Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 560 kcal Energie kcal 2348 kJ Energie KJ
[Dessert]	 Fruit 0 46 kcal Energie kcal 191 kJ Energie KJ	Zuiveldessert Melk 109 kcal Energie kcal 458 kJ Energie KJ	Koekje Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja 150 kcal Energie kcal 628 kJ Energie KJ	Zuiveldessert Melk 109 kcal Energie kcal 458 kJ Energie KJ	Koekje Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja 150 kcal Energie kcal 628 kJ Energie KJ

De maaltijden worden met gejodeerd zout bereid

Onze bereidingen kunnen sporen van andere allergenen bevatten (productie in een grootkeuken). De samenstelling van onze bereidingen kan veranderen.



Weekmenu

4/02/2019

tot

tot

8/02/2019

	MAANDAG 4/02/2019	DINSDAG 5/02/2019	WOENSDAG 6/02/2019	DONDERDAG 7/02/2019	VRIJDAG 8/02/2019
[Soep]	Krokusvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Krokusvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Krokusvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Krokusvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Krokusvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ
[Warme dagschotel]	Krokusvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Krokusvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Krokusvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Krokusvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	 Krokusvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ
[Dessert]	Krokusvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Krokusvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Krokusvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Krokusvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Krokusvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ

De maaltijden worden met gejodeerd zout bereid

Onze bereidingen kunnen sporen van andere allergenen bevatten (productie in een grootkeuken). De samenstelling van onze bereidingen kan veranderen.









